



**You have downloaded a document from  
RE-BUS  
repository of the University of Silesia in Katowice**

**Title:** Usługi gastronomiczne w Sosnowcu

**Author:** Edward Duś, Elżbieta Zuzańska-Żyśko

**Citation style:** Duś Edward, Zuzańska-Żyśko Elżbieta. (2010). Usługi gastronomiczne w Sosnowcu. "Geographia. Studia et Dissertationes" (T. 32 (2010), s. 101-120).



Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne - Bez utworów zależnych Polska - Licencja ta zezwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu jedynie w celach niekomercyjnych oraz pod warunkiem zachowania go w oryginalnej postaci (nie tworzenia utworów zależnych).



UNIwersYTET ŚLĄSKI  
W KATOWICACH



Biblioteka  
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego

EDWARD DUŚ, ELŻBIETA ZUZAŃSKA-ŻYŚKO\*

---

---

## Usługi gastronomiczne w Sosnowcu

### Zarys treści

Artykuł prezentuje wyniki badań z zakresu usług gastronomicznych w Sosnowcu. Jego celem jest określenie potencjału usług gastronomicznych w tym mieście i w jego poszczególnych jednostkach przestrzennych. Niniejsze opracowanie charakteryzuje zakłady gastronomiczne i ukazuje ich klasyfikację, a także przedstawia różne aspekty związane z ich przestrzennym rozmieszczeniem w mieście.

### Wstęp

Pod pojęciem „usługi” rozumie się wszystkie czynności bezpośrednio lub pośrednio związane z zaspokajaniem potrzeb ludzkich, ale niesłużące do wytwarzania przedmiotów. Sektor usług ma duże znaczenie dla gospodarki, między innymi z uwagi na kształtowanie dochodu narodowego, tworzenie nowych miejsc pracy oraz podnoszenie jakości poziomu życia (Jakubowicz, 1993; Werwicki, 1998; Kłosowski, 2006).

Okres przemian gospodarczych po 1989 r. przyczynił się do istotnych zmian w funkcjonowaniu sfery usług oraz ich roli w gospodarce. Udział zatrudnionych w miastach konurbacji katowickiej zwiększył się z 39% w 1991 r. do 57% w 2002 r. Były to także zmiany o charakterze jakościowym. Spowodowały wzbogacenie oferty usługowej pod względem rodzajowym, własnościowym i przestrzennym. Na tle innych miast konurbacji katowickiej w tym okresie Sosnowiec odznaczał się wysokimi wskaźnikami dynamiki wzrostu całego sektora usług (Kłosowski, 2006).

---

\* Uniwersytet Śląski, Wydział Nauk o Ziemi, ul. Będzińska 60, 41-200 Sosnowiec.

## Cel i zakres pracy, materiały źródłowe

Celem opracowania jest przedstawienie różnych aspektów związanych z przestrzennym rozmieszczeniem usług gastronomicznych w Sosnowcu. Identyfikacja poszczególnych obiektów jest wynikiem inwentaryzacji terenowej, przeprowadzonej z udziałem studentów II roku geografii w styczniu 2009 r. Szczegółowe badania dotyczyły klasyfikacji obiektów według opracowanych wcześniej jednolitych kryteriów oraz ich charakterystyki, która obejmowała ocenę wielkości obiektu, liczbę miejsc konsumpcyjnych (stoliki, krzesła), godziny otwarcia, formy działalności oraz zakres świadczonych usług (organizacja imprez okolicznościowych itp.), a także zakres przestrzennego oddziaływania placówki. W wyniku przeprowadzonej weryfikacji niektóre informacje uzupełniono, korzystając z dodatkowych źródeł, głównie internetowych, zamieszczonych na stronach Urzędu Miejskiego w Sosnowcu, lub portali związanych z działalnością gastronomiczną.

Na potrzeby analizy w mieście wydzielono 19 jednostek przestrzennych. Nawiązują one do funkcjonujących podziałów miasta oraz uwzględniają potrzeby cyklu dziennego i kategorie jednostek sąsiedzkich. Należy dodać, że Sosnowiec nie ma jednoznacznie wyodrębnionych jednostek administracyjnych, a w opracowaniach przyjmuje się różne ich granice, w zależności od potrzeb badań. Określając poziom wyposażenia w usługi gastronomiczne wydzielonych jednostek przestrzennych, zastosowano analizę statystyczną za pomocą wybranych wskaźników — liczby osób przypadających na poszczególne obiekty, oraz struktury usług. W analizie korzystano z danych dotyczących liczby osób zamieszkałych w poszczególnych jednostkach przestrzennych na podstawie zestawień liczby uprawnionych do głosowania w wyborach samorządowych w 2006 r. (<http://wybory2006p.k.w.gov.pl>). Do tej liczby w każdej jednostce proporcjonalnie dodano liczbę osób poniżej 18. roku życia. Liczba ludności w poszczególnych jednostkach mieści się w granicach od 1350 osób w Józefowie do 30 370 mieszkańców w najbardziej zaludnionej Pogoni.

## Usługi gastronomiczne i ich podział

Obiekty gastronomiczne stanowiły tradycyjną formę działalności, która towarzyszyła człowiekowi od najdawniejszych czasów. Usługi te były obecne na wsiach, gdzie realizowano z gubny ze względów społecznych przymus propinacyjny, szczególnie w okresie rozwoju gospodarki folwarczno-pańszczyźnianej, a który na ziemiach polskich obowiązywał do II połowy XIX w. Karczmy, szynki, gospody, oberże były obecne już w okresie kolonizacji na prawie niemieckim, kiedy to pan

feudalny nadawał prawo posiadania karczmy sołtysowi lub wójtowi. W II połowie XVI w. funkcjonowały one w ok. 25—30% wsi szlacheckich, a w XVIII w. były obecne w większości (ok. 70%) z nich (*Encyklopedia historii...*).

Obecnie w podziale gospodarki narodowej placówki gastronomiczne należą do grupy świadczącej usługi materialne o charakterze rynkowym. W Polskiej Klasyfikacji Działalności są zaliczane do sekcji H — hotele i restauracje. W konurbacji katowickiej charakterystyczny dla niej jest niski udział w strukturze zatrudnienia całej sfery usługowej oraz wysoki udział 89,1% pracujących w sektorze prywatnym. Zatrudnienie w tej sferze stanowiło 1,9% w 1994 r. oraz 2,2% w 2002 r. (Kłosowski, 2006).

W 2005 r. w Sosnowcu zatrudnienie w sekcji H kształtowało się na poziomie średniej wojewódzkiej i wynosiło 2,3% ogólnej liczby pracujących w gospodarce narodowej (tabela 1). Zakłady gastronomiczne to w większości małe firmy, z których 79,1% w Sosnowcu oraz 67,9% w regionie śląskim stanowią placówki zatrudniające do 9 osób. Na tle innych rodzajów działalności gospodarczej są to wysokie wskaźniki, gdyż małe podmioty zatrudniają 27,6% w konurbacji górnośląskiej oraz 42,8% w Sosnowcu we wszystkich rodzajach działalności (Kłosowski, 2006).

Pracujący w wybranych miastach województwa śląskiego w 2005 r.  
Working in chosen cities of Silesian province in 2005

TABELA 1  
TABLE 1

Wyszczególnienie	Pracujący ogółem	Sekcja hotele i restauracje		Sekcja hotele i restauracje 0—9 osób	
		ogółem	[%]	ogółem	[%]
Sosnowiec	87 087	2 010	2,3	1 590	79,1
Katowice	301 192	5 183	1,7	2 983	57,6
Bytom	65 035	1 938	3,0	1 492	77,0
Gliwice	102 646	2 113	2,1	1 230	58,2
Dąbrowa Górnicza	58 456	1 547	2,6	821	53,1
Tychy	53 698	1 322	2,5	882	66,7
Zabrze	68 727	1 251	1,8	719	57,5
Chorzów	47 423	1 511	3,2	1 109	73,4
Razem województwo	1 908 823	46 153	2,4	31 353	67,9

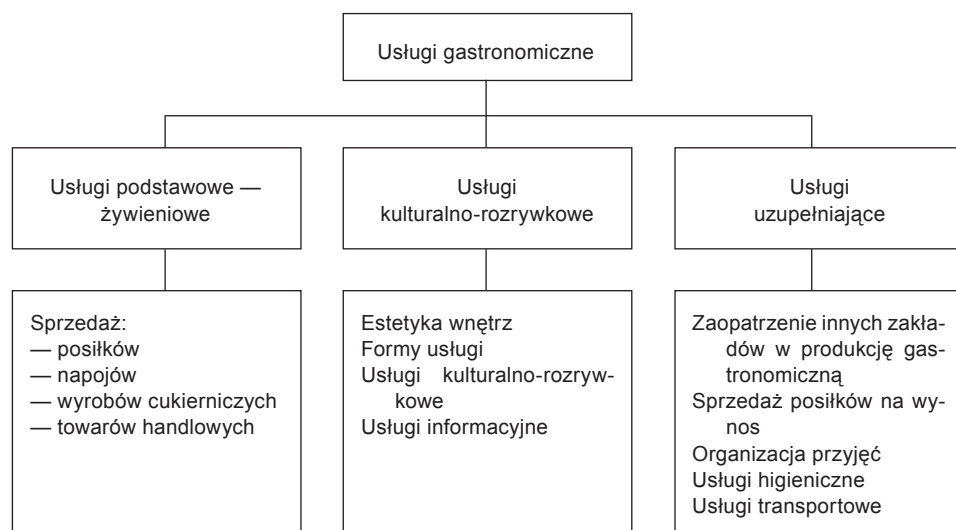
Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych Urzędu Statystycznego w Katowicach.

Source: Own study on basis of Statistic Office in Katowice.

Oprócz handlu i transportu, usługi gastronomiczne stanowią istotny element infrastruktury miasta. Ze względu na funkcje gospodarcze M. Kabaj (1972) zalicza je do grupy usług stanowiących przedłużenie procesu produkcji dóbr materialnych. Z kolei A. Werwicki (1998) klasyfikuje je jako materialne usługi dla konsumentów, które są oferowane do sprzedaży, lecz w swej istocie niewymierne

i subiektywnie oceniane przez nabywców (Lewandowska, 2006). Polegają one na wytworzeniu na zamówienie konsumenta wyrobów o charakterze kulinarnym, ich sprzedaży, jak również sprzedaży gotowych artykułów spożywczych i napojów oraz stworzeniu warunków do ich konsumpcji.

Usługi gastronomiczne odgrywają szczególnie ważną rolę w dużych miastach i w ośrodkach o funkcji turystycznej, w których odbiorcami są głównie osoby przebywające czasowo. Usługi te są bardzo zróżnicowane. R. Jargoń (2000) dzieli je na trzy grupy: usługi żywieniowe, zwane podstawowymi, kulturalno-rozrywkowe i usługi uzupełniające (rys. 1).



Rys. 1. Podział usług gastronomicznych (Jargoń, 2000)

Fig. 1. Division of gastronomy services (Jargoń, 2000)

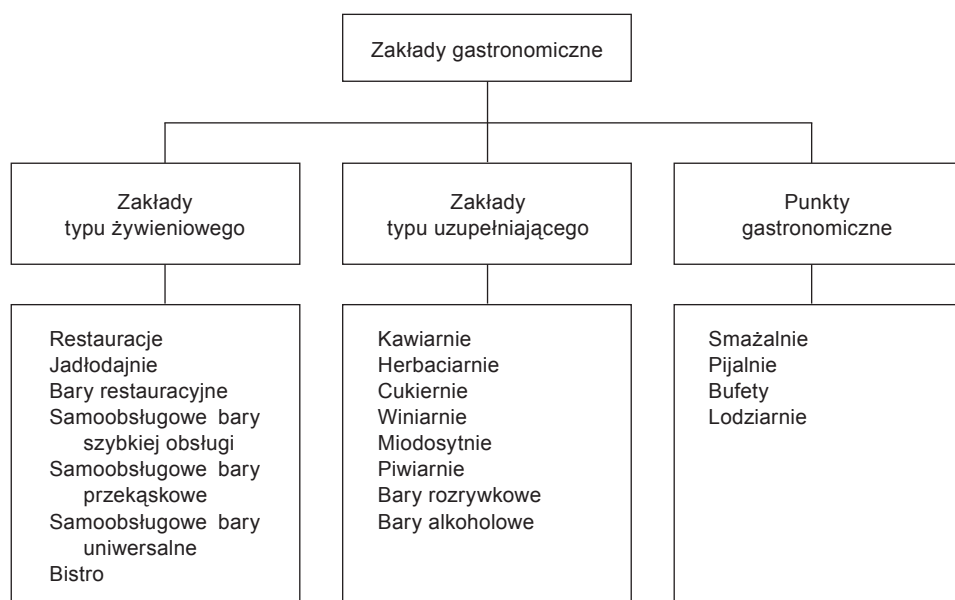
Usługi gastronomiczne często są utożsamiane z gastronomią, którą rozumie się jako rodzaj działalności gospodarczej, polegającej na prowadzeniu zakładów żywienia zbiorowego (Mała encyklopedia..., 2000). Określenie to wywodzi się z języka greckiego, w którym *gastrós* oznacza 'żołądek', a *nómos* — 'prawo' (Słownik..., 1980). Gastronomia to również sztuka kulinarna odnosząca się do tradycji kulinarnych, zwyczajów i obyczajów związanych z jedzeniem oraz przyrządzania i podawania potraw. Oznacza też wiedzę o produktach i ich wartości odżywczej.

Działalność usługowa jest świadczona dla ludności za pośrednictwem zakładów gastronomicznych otwartych i zamkniętych (Jargoń, 2000), nazywanych także bazą gastronomiczną ogólnodostępną i środowiskową (Lijewski, Mikułowski, Wyrzykowski, 2002). Zakłady gastronomiczne sieci otwartej to obiekty prowadzące działalność gastronomiczną ogólnodostępną dla konsumentów. Przedmiotem ich działalności jest produkcja i sprzedaż wyrobów

kulinarych, cukierniczych i napojów produkcji własnej lub innych zakładów oraz sprzedaż konsumentom posiłków do spożycia na miejscu bądź na wynos (Ostrowska, Wcisło, 1976). Z kolei zakłady gastronomiczne sieci zamkniętej to głównie stołówki i bufety pracownicze w zakładach pracy lub prowadzone na zlecenie przedsiębiorstw. Ponadto obejmują one stołówki z całodziennym wyżywieniem (w szpitalach, internatach, sanatoriach, prewentoriach, domach wczasowych i hotelach) oraz stołówki szkolne. Bazę gastronomiczną tworzą także ruchome punkty sprzedaży, zwane małą gastronomią (Jargon, 2000). Są to punkty prowadzone w formie przenośnej, obwoźnej i obnośnej, jak np. kuchnie polowe, dystrybutory, saturatory itp.

Głównym przedmiotem analizy była baza gastronomiczna otwarta, a więc ogólnodostępna. Scharakteryzowano ją na podstawie analizy usług gastronomicznych świadczonych dla klientów indywidualnych. Badaniem nie objęto więc stołówek i bufetów gastronomicznych w szkołach, uczelniach, instytucjach, zakładach pracy, firmach czy szpitalach. Założono, że zamknięta baza gastronomiczna z racji swej funkcji nie jest dostępna dla większości mieszkańców Sosnowca.

Przyjmując klasyfikację według R. Jargonia (2000) oraz T. Lijewskiego, B. Mikułowskiego i J. Wyrzykowskiego (2002), zakłady gastronomiczne można podzielić na trzy grupy (rys. 2). Zakłady typu żywieniowego mają na celu zaspokojenie potrzeb konsumentów w zakresie żywienia. Zakłady typu uzupełniającego świadczą usługi żywieniowe o ograniczonym charakterze, lecz jedno-



Rys. 2. Podział zakładów gastronomicznych (Jargon, 2000)

Fig. 2. Division of gastronomy institutions (Jargon, 2000)

częśnie stwarzają warunki do wypoczynku, spotkań towarzyskich i rozrywki. Są one związane z gastronomią, ale w aspekcie turystycznym mają charakter bazy uzupełniającej. Punkty gastronomiczne prowadzą ograniczoną działalność gastronomiczną.

Jeśli chodzi o formy własności, to zakłady gastronomiczne są: państwowe, spółdzielcze, organizacji społecznych oraz prywatne. Obecnie większość z nich należy do prywatnych przedsiębiorców, często zatrudniających do 5 osób. Do 1989 r. zakłady gastronomiczne były głównie własnością państwową i spółdzielczą. Z tego okresu charakterystyczne były tzw. bary GS (Gminna Spółdzielnia Samopomocy Chłopskiej) lub „Społem”. Osoby prowadzące wówczas prywatne zakłady gastronomiczne musiały być członkami Zrzeszenia Prywatnego Handlu i Usług. Należy także zaznaczyć, że sektor usług gastronomicznych był wtedy bardzo słabo rozwinięty. Według H. Rechowicza (1977), w 1975 r. w Sosnowcu znajdowały się 62 zakłady gastronomiczne, w tym 50 uspołecznionych i tylko 12 prywatnych. Obecnie obiekty będące własnością spółdzielczą należą do rzadkości. W Polsce tylko w okresie 1990—1998 liczba placówek gastronomicznych podwoiła się i wyniosła 70,3 tys. obiektów (Lijewski, Mikułowski, Wyrzykowski, 2002).

Zakłady gastronomiczne tworzą specyficzną dziedzinę gospodarki z uwagi na dużą elastyczność świadczonych usług, wielkość zakładów oraz różnorodność oferowanych cen. Ich cechą charakterystyczną jest duża sezonowość, uzależnienie od pory roku, dni świątecznych, a także wielkości miasta lub wielkości ruchu turystycznego. Niewielki kapitał potrzebny do otwarcia małego zakładu gastronomicznego sprawia, że w strukturze tych obiektów występuje duża różnorodność, którą ponadto charakteryzuje znaczna ruchliwość przestrzenna i elastyczność organizacyjna.

## **Charakterystyka obiektów gastronomicznych**

Rynek usług gastronomicznych w Sosnowcu jest bardzo zróżnicowany. Tworzą go rozmaite formy organizacyjne, jak: restauracje, puby i piwiarnie, fast foody, w tym tak popularne sieci, jak: McDonald's, pizzerie czy bary szybkiej obsługi, jadłodajnie, kawiarnie, naleśnikarnie, winiarnie, bary mleczne czy lodziarnie i pijalnie soków. Są to tzw. usługi gastronomiczne dla indywidualnych klientów. Z uwagi na ujednolicenie nie tylko produktów, ale i serwowanych posiłków coraz bardziej zacierają się różnice między restauracjami z pełną obsługą kelnerską a lokalami samoobsługowymi i sprzedającymi na wynos. Powoduje to określone problemy badawcze związane z ich jednoznacznym klasyfikowaniem w terenie.

Placówki gastronomiczne w Sosnowcu w 2009 r.  
Institutions of gastronomy in Sosnowiec in 2009

TABELA 2  
TABLE 2

Jednostka przestrzenna	Zakłady żywieniowe				Zakłady uzupełniające										Punkty gastronomiczne		Ogółem	[%]
	razem	[%]	fast food	[%]	razem	[%]	puby, piwiarnie, bary piwne	[%]	kawiarnie i cukiernie	[%]	pozostałe	[%]	razem	[%]				
Centrum	36	49,3	4	5,5	37	50,7	24	32,9	11	15,1	2	2,7	—	—	73	100,0		
Dańdówka	4	33,3	1	8,3	7	58,3	5	41,7	1	8,3	1	8,3	1	8,3	12	100,0		
Dębowa Góra	3	37,5	—	—	5	62,5	4	50,0	1	12,5	—	—	—	—	8	100,0		
Józefów	5	62,5	3	37,5	3	37,5	—	—	3	37,5	—	—	—	—	8	100,0		
Kazimierz Górniczy	5	45,5	—	—	5	45,5	4	36,4	1	9,1	—	—	—	—	11	100,0		
Klimontów	3	27,3	1	9,1	7	63,6	6	54,5	1	9,1	—	—	1	9,1	11	100,0		
Maczki-Bór	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Maczki	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Milowice	—	—	—	—	5	100,0	3	60,0	2	40,0	—	—	—	—	5	100,0		
Niwka-Modrzejów	11	68,8	2	12,5	5	31,3	4	25,0	1	6,3	—	—	—	—	16	100,0		
Ostrowy Górnicze	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Pogoń	17	48,6	5	14,3	17	48,6	8	22,9	6	17,1	3	8,6	1	2,9	35	100,0		
Porąbka	3	50,0	—	—	2	33,3	2	33,3	—	—	—	—	1	16,7	6	100,0		
Sielec	2	22,2	—	—	6	66,7	3	33,3	1	11,1	2	22,2	1	11,1	9	100,0		
Stary Sosnowiec	10	52,6	2	10,5	7	36,8	4	21,1	1	5,3	2	10,5	2	10,5	19	100,0		
Śródula	8	44,4	5	27,8	9	50,0	6	33,3	2	11,1	1	5,6	1	5,6	18	100,0		
Śródmieście Południe	9	50,0	3	16,7	8	44,4	5	27,8	1	5,6	2	11,1	1	5,6	18	100,0		
Zagórze I	6	31,6	—	—	12	63,2	11	57,9	1	5,3	—	—	1	5,3	19	100,0		
Zagórze II	3	50,0	1	16,7	2	33,3	2	33,3	—	—	—	—	1	16,7	6	100,0		
Razem	125	45,6	27	9,9	137	50,0	91	33,2	33	12,0	13	4,7	12	4,4	274	100,0		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań terenowych.  
Source: Own study on basis of field investigations.



W styczniu 2009 r. na obszarze Sosnowca zinwentaryzowano 274 obiekty gastronomiczne różnego typu. Średnio na jeden obiekt przypadało 818 mieszkańców miasta. W świetle przyjętej klasyfikacji zakłady typu żywieniowego stanowiły 46% segmentu gastronomicznego. Były to: restauracje — 13%, pizzerie — 5%, bary uniwersalne, bistro, szybkiej obsługi i mleczne — 17%, oraz stołówki, jadłodajnie i kantyny — 1%. Znaczącą grupę (10%) tworzyły bary typu *fast food*.

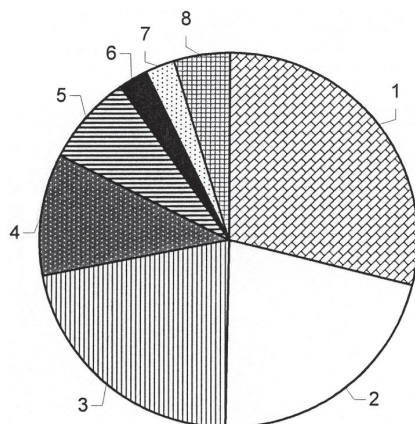
Nieznacznie większy udział w rynku gastronomicznym zanotowały zakłady typu uzupełniającego, które obejmowały grupę 137 obiektów, tj. 50% ogółu placówek (tabela 2). Charakteryzowały się one dużą różnorodnością świadczonych usług. Zaliczono do nich: kawiarnie i cukiernie — 12%, naleśnikarnie — 1%, winiarnie — 0,4%, bary piwne, piwiarnie i puby — 33%. W tej grupie usług gastronomicznych znalazły się również inne obiekty, między innymi lokale nocne — 3%. Ich identyfikacja była utrudniona w terenie, ponieważ placówki te otwierano w późnych godzinach popołudniowych lub wieczornych. Z tego względu dane zebrane w terenie uzupełniono o obiekty tego typu zamieszczone na stronie internetowej Urzędu Miejskiego w Sosnowcu.

Trzecią grupę zakładów gastronomicznych tworzą niezbyt liczne punkty gastronomiczne, które charakteryzuje duża sezonowość. Badania prowadzono w styczniu, a więc w miesiącu niesprzyjającym tej formie konsumpcji. Zinwentaryzowano tylko 3 rodzaje punktów obejmujących 12 obiektów, w tym: pijalnię soków i lodziarnię oraz 10 bufetów gastronomicznych położonych na stacjach benzynowych. Należy zaznaczyć, że szczególnie lodziarnie są popularną formą konsumpcji w miesiącach letnich; wówczas ich liczba znacznie wzrasta, zarówno w centrum miasta, na terenach rekreacyjnych, jak i w centrach handlowych.

## Obiekty typu żywieniowego

Restauracja to zakład gastronomiczny charakteryzujący się zróżnicowanym zakresem działalności, z obsługą kelnerską, o szerokim asortymencie potraw i napojów alkoholowych, które można wybrać z menu (Jargoń, 2000). Dania te serwowane są przy stolikach i podawane przez kelnera. Pod względem wyglądu są to obiekty zwykle bardzo estetyczne, o ciekawej architekturze wewnątrz i wystroju. Jest to bardzo ważny czynnik, tzw. niematerialny element kompozycji, wpływający na samopoczucie konsumenta. Wspólną cechą restauracji, odróżniającą je od innych form gastronomicznych, jest pewnego rodzaju „ekskluzywność”. Mają one zazwyczaj znaczną powierzchnię, wykorzystywaną także do organizacji i świadczenia dodatkowych usług, takich jak: bankiety, przyjęcia, spotkania dla uczestników konferencji czy narad. Często ich usługi cechują wyższe ceny w porównaniu z odpowiednimi w innych zakładach.

Jak wynika z badań terenowych przeprowadzonych w Sosnowcu, w mieście tym było 36 restauracji (rys. 3). Ich nazwy niejednokrotnie były bardzo oryginalne, np.: „Czarci Młyn”, „Jacek Placek”, „Dorjan”, „Nilo de Nerone”, „Randewu”, „Afreekana”, „Salem” czy „Stonehenge”. Były też placówki o bardziej popularnym brzmieniu, jak: „Arena”, „Piano”, „Sphinx”, „Kolorowa”, „Zagłębiowska”, „Belweder”, „Aria”, „Awangarda”, „Pieprz i Wanilia”, „Wiktoria” czy „Piast”. Nazwy restauracji, podobnie jak niektóre nazwy geograficzne, nawiązują w pewien sposób do rodzaju działalności, znanych imion, imion właścicieli bądź egzotycznych miejsc lub roślin.



Rys. 3. Struktura zakładów typu żywieniowego w Sosnowcu w 2009 r.:

1 — restauracja, 2 — bar uniwersalny, 3 — *fast food*, 4 — pizzeria, 5 — bar szybkiej obsługi, 6 — bar mleczny, 7 — stołówka, jadalnia, 8 — bar bistro

Fig. 3. The structure of institutions of nutritional type in Sosnowiec in 2009:

1 — restaurant, 2 — universal bar, 3 — fast food, 4 — pizzeria, 5 — fast food, 6 — milk bar, 7 — the canteen, eating-house, 8 — the bar of bistro

W Sosnowcu średnio na jedną restaurację przypadało 18 stolików i 74 miejsca konsumpcyjne. Najwięcej miejsc siedzących znajdowało się w centrum i na Pogoni, co wynikało z największej liczby zlokalizowanych tu restauracji. W centrum, ograniczonym ulicami 3 Maja, Piłsudskiego, Sienkiewicza i 1. Maja (do Czarnej Przemszy), koncentrowało się 15 takich placówek. Restauracje zlokalizowane były również w Zagórzu — 4, w Starym Sosnowcu — 3, Pogoni — 3, Dańdówce — 3, i w Dębowej Górze — 2. Pozostałe 8 dzielnic miało po jednej restauracji, z wyjątkiem: Ostrów Górniczych, Milowic, Maczek i Józefowa. Godziny otwarcia lokali były bardzo zróżnicowane. W wielu przypadkach restauracje funkcjonowały dopiero od godziny 12<sup>00</sup>. Często były dłużej czynne w piątki i soboty. Na podstawie obserwacji wystroju wnętrz, dostępności komunikacyjnej i menu większość restauracji została zaklasyfikowana jako obiekty o charakterze ponadmiejskim.

Coraz częściej zauważa się zainteresowanie konsumentów kuchniami innych narodów. Sosnowiec miał miejsca specjalizujące się w egzotycznych daniach, ale restauracji tego typu było niewiele. W większości stanowiły one zakłady typu barowego, wyspecjalizowane np. w daniach chińskich.

Wśród konsumentów dużą popularnością cieszą się pizzerie, które w tym opracowaniu uznano za odrębne placówki gastronomiczne. Ich wystrój oraz w wielu przypadkach obsługa kelnerska sprawiają, że trudno odróżnić je od restauracji. Pizzeria to lokal gastronomiczny specjalizujący się w przyrządzaniu i serwowaniu pizzy, którą można spożyć zarówno na miejscu, jak i zakupić na wynos. Pizza to rodzaj placka z ciasta drożdżowego o różnorodnym nadzieniu. Potrawę w rodzaju pizzy prawdopodobnie znali już starożytni Grecy, za pośrednictwem których dotarła ona do Rzymu, a następnie została spopularyzowana w całych Włoszech. Współcześnie jest to danie globalne, co oznacza, że można je spożyć na całym świecie niezależnie od państwa, klimatu czy kuchni narodowej. Ponieważ pizzerie charakteryzują się bardzo zróżnicowanym wystrojem, formą organizacyjną i jakością serwowanych dań, niektórzy badacze zaliczają je do segmentu barów typu *fast food* (Knowles, 2001). W trakcie badań terenowych w Sosnowcu zlokalizowano 13 pizzerii: trzy w Pogoni, po dwie w Centrum i w Śródmieściu Południowym oraz po jednej w Starym Sosnowcu, Dębowej Górze, Zagórz, Środuli, Klimontowie i Kazimierzu. Ogółem znajdowały się w nich 132 stoliki i ponad 500 miejsc siedzących, a więc na jedną pizzerię przypadało średnio 10 stolików i 38 miejsc konsumpcyjnych. Prawie każda z nich miała obsługę kelnerską, a większość również kartę dań.

Popularną formą zakładów gastronomicznych w Sosnowcu były bary, w liczbie 46, nie wliczając fast foodów. Bary można podzielić zgodnie z wieloma kryteriami. Biorąc pod uwagę obsługę kelnerską, wyróżniono bary: bistro, uniwersalne, szybkiej obsługi i mleczne. Bary bistro cechowała obsługa bufetowo-kelnerska i świadczyły w zawężonym zakresie usługi żywieniowe, ale serwowały napoje alkoholowe. Z kolei bary uniwersalne, szybkiej obsługi i mleczne nie miały obsługi kelnerskiej, jednak wykazywały różnice w asortymencie sprzedawanych wyrobów kulinarnych. Bary uniwersalne to samoobsługowe zakłady gastronomiczne o szerokim wyborze dań i deserów, podobnie jak w restauracjach. Z kolei z barów szybkiej obsługi korzystali głównie konsumenci, którzy wybierali gotowe dania z bufetów garmazeryjnych. Odmianą barów szybkiej obsługi są bary mleczne, serwujące dania jarskie, a więc bezmięsne, oraz mleczno-nabiałowe (Jargoń, 1988). Należą one do najtańszych spośród wszystkich obiektów barowych, co może wynikać z dotowania ich przez władze miejskie. W Sosnowcu najczęściej można było spotkać bary uniwersalne — 27 obiektów, natomiast bary szybkiej obsługi i bistro obejmowały 16 placówek. Tylko w centrum były zlokalizowane 3 bary mleczne. Należy ubolewać nad faktem, że placówki tego typu znikają z polskich miast. Wszystkie rodzaje barów w Sosnowcu stanowiły 17% ogółu

lokali gastronomicznych. Z uwagi na oddziaływanie w przestrzeni miejskiej zaliczono je do placówek o zasięgu lokalnym.

Ważną grupę stanowiły bary typu *fast food*. Ta kategoria jest trudna do zdefiniowania, gdyż charakteryzuje się różnorodną formą własności, wielkością, zróżnicowanym wyglądem i formą serwowanych dań. *Fast food* oznacza 'szybką żywność', a więc jest to rodzaj błyskawicznie przygotowanego pożywienia serwowanego na poczekaniu. Bary tego typu wykazują cechy wspólne: jedzenie nie wymaga miejsca siedzącego ani sztućców, można je spożyć idąc, stojąc lub czekając np. na autobus. Obiekty te są zlokalizowane zazwyczaj w miejscach centralnych: centrum miasta, dworzec, przystanek węzłowy, centrum handlowe, a więc w przestrzeni, w której przemieszczają się tłumy przechodniów. Mimo że jedzenie to jest wysoko przetworzone, ciężkostrawne i niezdrowe, punkty tego typu cieszą się dużą popularnością, szczególnie wśród młodzieży. Wynika to z kilku przyczyn, a mianowicie potrawy mają: 1) atrakcyjny wygląd, 2) przyjemny smak, 3) stosunkowo niską cenę, 4) zaspokajają głód niemal „w biegu”, 5) podawane są natychmiast.

Do najpopularniejszych potraw typu *fast food* zaliczamy: hamburgery, cheesburgery, chickenburgery, hot dogi, zapiekanki, sandwiche, czyli duże bułki z dodatkami, kebaby, kurczaki oraz frytki. Najpopularniejsze są bary z hamburgerami. Nazwa „hamburger” wywodzi się od „befszyka po hambursku” (ang. *hamburger steak*) — kotleta z mielonej wołowiny, którego wprowadzili do kuchni amerykańskiej imigranci z Niemiec. Fast foody to współcześnie dania globalne, popularne na całym świecie, niemające granic ani barier przestrzennych. W Sosnowcu baza gastronomiczna tego typu obejmowała 27 obiektów, ok. 10% wszystkich placówek. W Pogoni zlokalizowano 5 takich barów, co można wiązać z funkcją edukacyjną dzielnicy. Cieszyły się one dużym zainteresowaniem młodzieży szkolnej oraz studentów trzech wydziałów uniwersyteckich (filologicznego, informatycznego i nauk o ziemi). Kolejnych 5 obiektów serwujących dania typu *fast food* znajdowało się w Środuli, między innymi w Centrum Handlowym „Plejada”. Także w centrum Sosnowca stwierdzono 4 tego typu obiekty. Na pozostałym obszarze występowały 1—2 bary typu *fast food*. W Sosnowcu swe placówki mają także znane światowe sieci, jak McDonald's. Znajdują się one w Józefowie (obok Macro Casch) oraz w Starym Sosnowcu (obiekt przy drodze krajowej E40). Również w Centrum „Outlet Fashion House” znajduje się bar znanej sieci MrHamburger. Bary z hamburgerami zajmują ważne miejsce w rynku usług gastronomicznych, np. w Wielkiej Brytanii miały one 50% udział w łącznej sprzedaży lokali typu *fast food* (Knowles, 2001).

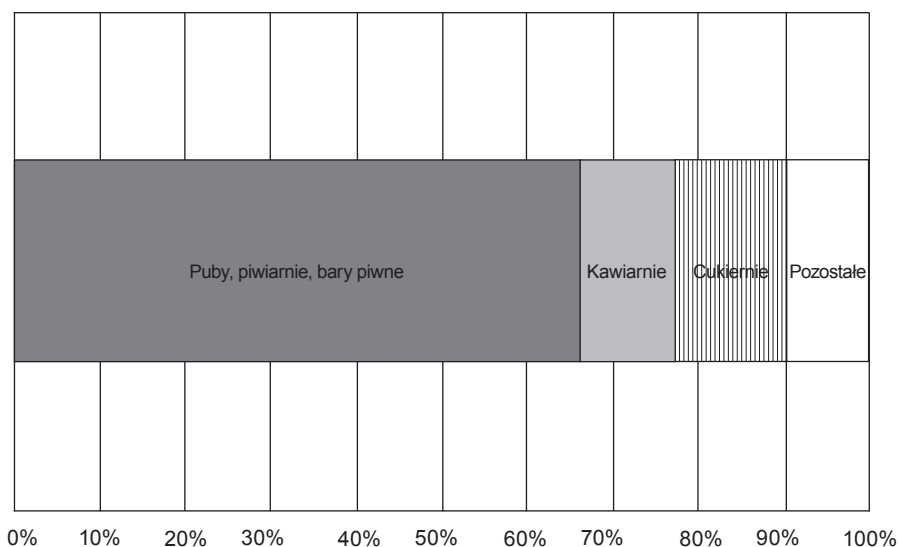
Do zakładów żywieniowych zaliczono również stołówki i jadalnie. W Sosnowcu znajdowały się 3 takie obiekty. Serwowały głównie dania obiadowe, czasami także śniadania. Były one czynne do godziny 16.30—17.00. Największa stołówka znajdowała się w Pogoni i liczyła ok. 180 miejsc, nieco mniejsze były w Starym Sosnowcu i Śródmieściu Południowym.

## Obiekty typu uzupełniającego

Z punktu widzenia działalności kulturalno-rozrywkowej miasta ważnymi zakładami gastronomicznymi były placówki typu uzupełniającego. Zaliczono do nich: kawiarnie, puby, bary piwne, piwiarnie z ogródkiem piwnym, winiarnie, naleśnikarnie oraz obiekty o charakterze rozrywkowym, np. kluby. Łącznie stanowiły w Sosnowcu 50% całej bazy gastronomicznej (137 zakładów). Aż 91 z nich świadczyło usługi gastronomiczne związane ze sprzedażą i konsumpcją piwa. Największy udział, bo 14% w skali miasta, przypadł pubom. Ten rodzaj zakładów narodził się w Wielkiej Brytanii w XIX w., w Polsce zaś spopularyzowany został po 1989 r. Nazwę *pub* oficjalnie uznano w 1854 r. w dokumencie Komisji Ekspertów Izby Gmin (K nowles, 2001). Zgodnie z klasowym systemem podziału brytyjskiego społeczeństwa, *pub* składał się z dwóch odrębnych pomieszczeń, a mianowicie z baru z piwem, tzw. *taproom*, i salonu z barem pierwszej klasy, tzw. *saloon bar* z bilardem i parkietem tanecznym. Obecnie puby przyjmują różną formę, np. proponują gry rozrywkowe — karty, domino, dart, gry wideo, automaty do gry, bilard, a nawet karaoke. Generalnie *pub* to rodzaj zakładu gastronomicznego, miejsce spotkań z przyjaciółmi. W przestrzeni miejskiej Sosnowca były to ważne obiekty kulturalno-rozrywkowe liczące 37 zakładów. Oprócz restauracji, stanowiły najliczniejszą grupę świadczącą usługi gastronomiczne. W większości miały obsługę kelnerską.

Dużą popularnością wśród konsumentów cieszyły się piwiarnie z ogródkiem piwnym oraz bary piwne. Stanowiły odpowiednio 8% i 11% ogółu placówek. Różnica między nimi polega na tym, że piwiarnie mają obsługę kelnerską i oprócz piwa sprzedają również zimne oraz gorące napoje, przekąski i niektóre potrawy gorące (Jargoń, 2000). Obiekty serwujące konsumentom piwo i napoje alkoholowe (puby, piwiarnie, bary piwne) odgrywają istotną rolę w uzupełniającej bazie gastronomicznej, obejmowały bowiem aż 33% rynku gastronomicznego w mieście. Tym samym można wnioskować, że był to najpowszechniejszy typ usług gastronomicznych (rys. 4).

Niezwykle istotną rolę w życiu kulturalnym i towarzyskim miasta odgrywają kawiarnie, a więc zakłady gastronomiczne z obsługą kelnerską, które stwarzają atmosferę do wypoczynku i rozrywki (Ostrowska, Weisło, 1976). Oferują one duży asortyment wyrobów cukierniczych, kulinarnych w formie deserów, przekąsek, a także kawę, herbatę, inne napoje gorące, napoje chłodzące i alkoholowe. Udział kawiarni w strukturze bazy gastronomicznej Sosnowca, kształtujący się na poziomie 5%, wydaje się dosyć niewielki. Można to tłumaczyć tym, że podobny asortyment usług był świadczony również przez inne zakłady gastronomiczne, jak: restauracje, pizzerie, puby, piwiarnie, a nawet niektóre bary bistro czy uniwersalne. Rozmieszczenie przestrzenne kawiarni w mieście wskazuje, że była to usługa o średnim stopniu centralności, gdyż występowała w 7 dzielnicach.



Ryc. 4. Zakłady typu uzupełniającego w Sosnowcu w 2009 r.

Fig. 4. The institutions of type supplementary in 2009

Najwięcej kawiarni zlokalizowanych było w centrum. Wśród zakładów typu uzupełniającego wyróżniono również cukiernie, naleśnikarnie, winiarnię oraz inne zakłady, jak kluby.

## Układ przestrzenny Sosnowca a rozmieszczenie placówek gastronomicznych

Rozwój przestrzenny Sosnowca był kształtowany przez wiele czynników zmieniających się w czasie i przestrzeni (Ziółkowski, 1960; Rechowicz, 1977; Szajnowska-Wysocka, 2003, 2007). Obecny stan zagospodarowania jest wynikiem oddziaływania wielu przekształceń oraz inwestycji, dokonywanych w różnych sferach i zakresach w sposób planowy lub żywiołowy.

Sosnowiec charakteryzuje się stosunkowo słabo skoncentrowanym układem osadniczym. Zachodnia i środkowa część odznacza się bardziej zwartą strukturą zabudowy, natomiast we wschodniej i południowej przeważają układy rozluźnione. Ma to wpływ również na koncentrację usług gastronomicznych, których funkcjonowanie wymaga dojścia do nich w celu skorzystania z oferty usługowej. Na różnych etapach rozwoju społeczno-gospodarczego korzystano z nich



dosyć często. Na przykład w okresie uzyskania praw miejskich w 1902 r. liczący wtedy 57 tys. mieszkańców Sosnowiec posiadał 65 zakładów gastronomicznych, w tym 45 piwiarni i 4 cukiernie (Szajnowska-Wysocka, 2003). W przeliczeniu na liczbę mieszkańców dla cukierni był to poziom podobny, a w przypadku piwiarni — 2-krotnie korzystniejszy od stanu obecnego. Ten rodzaj usług ma więc długą tradycję i jest przypisany do określonej jednostki przestrzennej. Struktura społeczno-przestrzenna miasta jest uzależniona od rozwoju historycznego, gospodarczego oraz ogólnej struktury społecznej mieszkańców. Dzisiejsze układy osadnicze utrwaliła silna zależność między miejscem pracy a zamieszkania, gdyż w okresie ich tworzenia się brak było efektywnych środków komunikacyjnych do przemieszczania się na większe odległości.

Ważnym składnikiem struktury społeczno-przestrzennej miasta jest społeczność lokalna, która jest niezbędnym elementem organizacji życia społecznego (Starosta, 1995). Kształtuje ona również popyt na pewne usługi, do których niewątpliwie należą różne placówki gastronomiczne. Mogą one być miejscem zarówno zaspokajania podstawowych potrzeb biologicznych (głodu), jak również miejscem spotkań towarzyskich i rozrywki, z których korzysta się często po pracy w ramach relaksu lub tylko okazjonalnie.

Z punktu widzenia celu opracowania istotny jest problem podziału przestrzennego i funkcjonalnego, który stanowi pewne terytorium w znaczeniu społecznym. Sosnowiec nie ma jednorodnych i urzędowo wydzielonych dzielnic administracyjnych. Przyjmowane przez różnych autorów podziały są więc umowne. W analizie przestrzennego rozmieszczenia placówek gastronomicznych nawiązano do koncepcji jednostki sąsiedzkiej jako formy organizacji przestrzeni miejskiej. Pomysł jednostki sąsiedzkiej jest syntezą formułowanych zasad w planowaniu przestrzennym, które zakładały warunki do tworzenia się w zielonym otoczeniu kontaktów i więzi społecznych oraz rozwój podstawowych usług. W zamyśle miało to przyczynić się do likwidacji patologicznych zjawisk wielkich metropolii. Ideę jednostki sąsiedzkiej na początku XX w. rozwijał amerykański urbanista C.A. Perry, który jako pierwszy w sposób najbardziej dojrzały sformułował główne jej zasady. Obszar jednostki sąsiedzkiej nie powinien przekraczać 65 ha, podstawowy jej element stanowiła szkoła podstawowa na ok. 1 tys. uczniów, co wyznaczało wielkość jednostki na kilka tysięcy mieszkańców. Środek osiedla ze szkołą i kościołem miało tworzyć centrum społeczne, które zgodnie z całą koncepcją, miało stanowić ośnowę więzi całej społeczności sąsiedzkiej. Ulice wewnętrzne powinny być wyłączone z ruchu pojazdów, który miał opływać całą jednostkę, a na skrzyżowaniach, przy przystankach masowej komunikacji, miały być lokalizowane sklepy i usługi (Jałowicki, 1972). W końcu lat sześćdziesiątych zerwano z koncepcją budowy takich niewielkich osiedli mieszkaniowych oraz przystąpiono do budowy tzw. wielkich zespołów mieszkaniowych, których przykładem są osiedla w Zagórzu, a w mniejszym stopniu — w innych częściach miasta.

Zaproponowany podział Sosnowca na jednostki przestrzenne uwzględnia

różne elementy społeczno-ekonomiczne w takim stopniu, w jakim wymaga tego zakres przedmiotowy niniejszego opracowania. Wydzielono 19 jednostek, które odznaczają się pewną odrębnością przestrzenną z punktu widzenia celu opracowania. Ich podział był dosyć trudny, szczególnie w przypadku większych jednostek, w warunkach słabo zaznaczonych centrów osiedlowych, jak Pogoń czy silnie z nią zintegrowana Rudna. Inne jednostki podzielono z uwagi na różnice w ich morfologii. Na przykład dawne osiedle, a później miasto Zagórze I różni się wyraźnie od jednostki Zagórze II, które w całości, w formie zabudowy blokowej, powstało w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XX w. jako osiedle mieszkalne dla pracowników huty „Katowice”. Celowo wydzielono jednostkę Maczki-Bór, która stanowi obszar niezamieszany, będący pozostałością po kopalni piasku podszkawkowego.

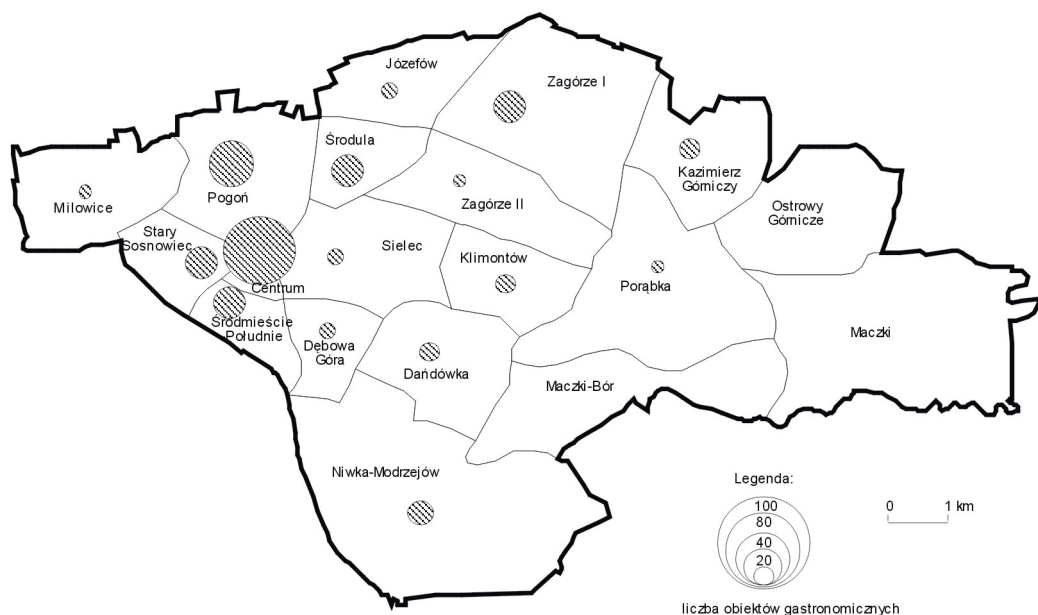
Granice wydzielonych jednostek częściowo pokryły się z przebiegiem dawnych granic administracyjnych w obrębie miasta, a także liniowych elementów infrastruktury technicznej, jak drogi szybkiego ruchu i linie kolejowe, które stanowią bardzo trwałe czynniki podziału przestrzeni miejskiej. Niekiedy granice te przybierają kształt granic stref przemysłowo-składowych. W innych przypadkach bardziej umowny podział wynika z charakteru dosyć rozluźnionej zabudowy. Wyodrębnione jednostki obejmują na ogół obszary, w których dostępność do usług gastronomicznych, usytuowanych najczęściej w centrach osiedlowych, nie przekracza 1 km, czyli 15-minutowej izochrony pieszego dojścia, a zamieszkuje je większość ludności danej jednostki urbanistycznej.

Według przestrzennego zasięgu oddziaływania, usługi gastronomiczne należą do grupy usług podstawowych, które są często związane z większą częstotliwością korzystania lub rzędem zaspokajania potrzeb. Są one właściwe jednostkom stopnia podstawowego na wsi, podobnie jak sklepy wielobranżowe lub niektóre przemysłowe, szkoły podstawowe, punkty biblioteczne oraz pewne usługi rzemieślnicze, które zaspokajają potrzeby cyklu życia codziennego (Kiełczewska-Zaleska, 1974; Jakubowicz, 1993; Tkocz, 1998). Punktem gastronomicznym w takiej wsi lub w zespole osiedli wiejskich jest najczęściej bar lub rzadziej kawiarnia w świetlicy wiejskiej, które obejmują obsługą do 3 tys. osób. W przypadku Sosnowca zauważa się duże zróżnicowanie przestrzenne, od 0,2 tys. osób w centrum do 5,6 tys. osób w Zagórze II. Usługi w przestrzeni miejskiej charakteryzuje mniejszy lub większy stopień koncentracji w formie ośrodków lub ognisk, a także pasm i obszarów wyspecjalizowanych (Maik, 1992). Układy te są odmienne pod względem morfologicznym oraz występowania usług o różnym stopniu centralności. Poszczególne skupiska tworzą w przestrzeni miejskiej kilka poziomów hierarchicznych o innym zasięgu przestrzennego oddziaływania. Można wyodrębnić między innymi ośrodki dzielnicowe, osiedlowe czy sąsiedzkie. Te ostatnie zaspokajają potrzeby ludności w zakresie usług elementarnych i podstawowych, obejmujących głównie sklepy oraz inne usługi rzemieślnicze, kulturalne i społeczne, z których korzysta się częściej. Do grupy tej należą usługi gastronomiczne, które



oprócz konkretnych potrzeb bytowych odgrywają rolę integrującą w środowisku lokalnym oraz są miejscem spędzania wolnego czasu, wypoczynku lub spotkań towarzyskich. Z tego względu muszą być zlokalizowane w pobliżu miejsc zamieszkania.

Układy pasmowe występowania usług dotyczą ciągów ulicznych z większą różnorodnością oferty handlowej, obejmującej sklepy bardziej wyspecjalizowane, i usług, z których korzysta się rzadziej. Uprzywilejowaną pozycję zajmują tu centra miast. Mają one większy zasięg oddziaływania, obejmując całą przestrzeń miejską, podobnie jak układy tworzone przez duże zespoły handlowe, tzw. centra handlowe. Są lokalizowane przy głównych arteriach komunikacyjnych lub w punktach o korzystnym położeniu.

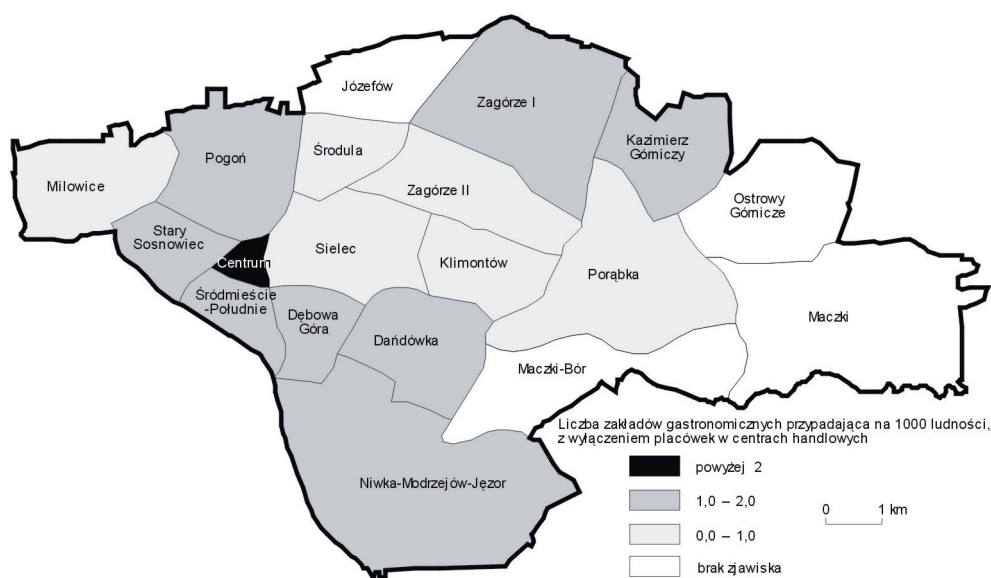


Ryc. 5. Koncentracja placówek gastronomicznych w Sosnowcu w podziale na jednostki przestrzenne w 2009 r. (opracowanie własne)

Fig. 5. The concentration of gastronomy institutions in Sosnowiec in division on districts spatial in 2009 (own study)

Na początku 2009 r. w Sosnowcu funkcjonowały 274 punkty gastronomiczne, które charakteryzowało nierównomierne rozmieszczenie w przestrzeni miejskiej (rys. 5). Najlepiej było wyposażone pod tym względem centrum miasta, które skupiało 26,6%, oraz Pogon — 12,8% wszystkich obiektów. Te dwie jednostki, w których zamieszkuje 18,7% ludności, koncentrowały 39,4% punktów gastronomicznych. Dominacja jest widoczna zwłaszcza w przypadku centrum, które grupuje 32,7% ogólnej liczby zakładów żywniowych, w tym 38,9% restauracji,

a z zakładów uzupełniających — 32,4% kawiarni i cukierni oraz 25% piwiarni i pubów. Na 1 tys. mieszkańców przypada 6 obiektów gastronomicznych, najwięcej w całym mieście, przy średniej 1,0 (rys. 6). Z kolei Pogoń koncentruje 12,2% zakładów żywieniowych, w tym 8,3% restauracji, a ponadto 18,9% kawiarni i cukierni oraz 10% piwiarni i pubów. Są to jednostki najlepiej wyposażone z uwagi na występowanie wykształconego centrum usługowego, kształtującego się od długiego czasu, oraz silniejszą koncentrację osadnictwa z intensywną zabudową.



Ryc. 6. Obiekty gastronomiczne według jednostek przestrzennych przypadających na 1 tys. mieszkańców w 2009 r. (opracowanie własne)

Fig. 6. Gastronomy objects according to on districts spatial on 1000 population in 2009 (own study)

Następną grupę, z podobnym wyposażeniem po 6—7% ogólnej liczby punktów, tworzy 5 jednostek (Stary Sosnowiec, Śróduła, Śródmieście Południe, Niwka-Modrzejów, Zagórze I); łącznie skupiają 33% obiektów przy podobnym zaludnieniu po ok. 7%, co razem daje 36,4% zaludnienia.

Pozostałe 11 jednostek osadniczych cechuje dosyć skromne wyposażenie w usługi gastronomiczne stanowiące 27,6% ogólnej liczby obiektów, przy 44,9% udziale w zaludnieniu miasta. Uwagę zwraca zwłaszcza słabe wyposażenie jednostek z dużym udziałem w osadnictwie zabudowy wysokiej (Zagórze II, Klimontów, Sielec) oraz znaczącym 26,8% udziałem w zaludnieniu, które skupiają tylko 9,5% obiektów gastronomicznych Sosnowca. Pewnym wyjaśnieniem może być bliskość położenia w stosunku do dobrze wyposażonych sąsiednich jednostek

(Sielec — Centrum, Zagórze II — Zagórze I).

W podziale lokali gastronomicznych na grupy największy udział mają zakłady żywieniowe — 35,8% (restauracje — 13,1%) i zakłady uzupełniające (piwiarnie i puby) — 36,5%, a następnie zakłady uzupełniające (kawiarnie i cukiernie) — 13,5%, punkty gastronomiczne (bufety) — 4,4% oraz fast foody — 9,8% w strukturze obiektów. Biorąc pod uwagę 3 grupy jednostek według poziomu wyposażenia w obiekty gastronomiczne, należy stwierdzić, że na tle miasta Centrum i Pogoń odznaczają się dobrym wyposażeniem we wszystkie rodzaje obiektów gastronomicznych, chociaż wyraźnie niższy jest udział punktów gastronomicznych — 0,9%, a także piwiarni i pubów — 32,4% w strukturze. Pięć jednostek średnio wyposażonych (Stary Sosnowiec, Śródula, Śródmieście Południe, Niwka-Modrzejów, Zagórze) charakteryzuje dobre wyposażenie w zakłady żywieniowe, a także uzupełniające (piwiarnie, puby), punkty gastronomiczne i fast foody oraz słabiej w restauracje, a zwłaszcza w kawiarnie i cukiernie — 7,8%. Grupa 11 najslabiej wyposażonych jednostek odznacza się wyraźnie niższym udziałem w strukturze wszystkich rodzajów zakładów żywieniowych — 28,9%, głównie zaś restauracji — 6,6% w strukturze lokali. Występuje tu najlepsze wyposażenie w takie zakłady uzupełniające, jak piwiarnie i puby, które stanowią 40,8% w strukturze rodzajowej zakładów gastronomicznych.

## **Zakończenie**

Potencjał bazy gastronomicznej w Sosnowcu nie wydaje się zbyt bogaty w stosunku do rangi miasta. Co prawda, koncentracja usług jednoznacznie wskazuje centrum miasta, ale w przypadku pozostałych jednostek przestrzennych wyposażenie w usługi niejednokrotnie jest niskie w stosunku do liczby mieszkańców i jakości oferowanych usług. Zmiany w organizacji codziennego życia i w sferze usług oraz rozwój indywidualnej motoryzacji, a także wzrost zamożności społeczeństwa sprawiają, że związek pewnych usług gastronomicznych z konkretną przestrzenią staje się luźniejszy. Jednocześnie większa ilość czasu wolnego od pracy sprzyja jego spędzaniu w osiedlowych barach i pubach, zwłaszcza przez młodszą część społeczeństwa. Postępujące zmiany w organizacji handlu związane z powstawaniem dużych domów towarowych — „supermarketów” również przyczyniają się do zmiany w rozmieszczeniu usług gastronomicznych. Znajdujące się w nich liczne punkty gastronomiczne burzą istniejący układ hierarchiczny w świadczeniu usług. Obiekty te nie są związane z daną jednostką przestrzenną, lecz wykraczają swym zasięgiem poza jej obszar, obejmując całe miasto, a nawet inne jednostki administracyjne. Stanowią wyspecjalizowany składnik wyposażenia miasta w usługi gastronomiczne.

# Literatura

- Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945 roku, 1981. Warszawa, Wiedza Powszechna.
- Jakubowicz E., 1993: Podstawy metodologiczne geografii usług. Wrocław, Uniwersytet Wrocławski.
- Jałowicki B., 1972: Miasto i społeczne problemy urbanizacji. Warszawa—Kraków, ŚIN PWN.
- Jargoń R., 1988: Obsługa konsumenta. Wyd. 1. Warszawa, WSiP.
- Jargoń R., 2000: Obsługa konsumenta. Wyd. 8. Warszawa, WSiP.
- Kamiński Z., 1971: Próba miernika statystycznego do badań nad hierarchią funkcjonalną sieci osadnictwa wiejskiego. Miasto, 6.
- Kiełczewska-Zaleska M., 1974: Rola usług w kształtowaniu się hierarchii osiedli wiejskich. Dokumentacja Geogr., 2.
- Kłosowski F., 2006: Sektor usług w gospodarce regionu tradycyjnego w warunkach transformacji i restrukturyzacji. Przykład konurbacji katowickiej. Katowice, Uniwersytet Śląski.
- Knowles T., 2001: Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Warszawa, PWE.
- Lewandowska A., 2006: Produkt na rynku usług turystycznych. W: Marketing usług turystycznych. Red. A. Panusiuk. Warszawa, PWN.
- Lijewski T., Mikułowski B., Wyrzykowski J., 2002: Geografia turystyczna Polski. Warszawa, PWE.
- Maik W., 1992: Podstawy geografii miast. Toruń, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu.
- Mała encyklopedia PWN A—Z, 2000. Warszawa, PWN.
- Ostrowska J., Weisło S., 1976: Obsługa konsumenta. Wyd. 5. Kraków, WSiP.
- Rechowicz H., 1977: Sosnowiec — zarys rozwoju miasta. Warszawa—Kraków, PWN.
- Słownik wyrazów obcych, 1980. Red. J. Tokarski. Warszawa, PWN.
- Starosta P., 1995: Poza metropolią. Wiejskie i małomiasteczkowe zbiorowości lokalne a wzory porządku makrospołecznego. Łódź, Uniwersytet Łódzki.
- Szajnowska-Wysocka A., 2003: Sosnowiec jako ośrodek przemysłu, kultury i nauki. Sosnowiec, WNoZ.
- Szajnowska-Wysocka A., Kulesza M., 2007: Studia społeczne i przestrzenne ośrodka przemysłowego na przykładzie Sosnowca. Łódź, Uniwersytet Łódzki.
- Tkocz J., 1998: Organizacja przestrzenna wsi w Polsce. Katowice, Uniwersytet Śląski.
- Werwicki A., 1998: Zmiany paradygmatu geografii usług. Przegląd Geogr., 60, s. 3—4.
- Ziółkowski J., 1960: Sosnowiec. Drogi i czynniki rozwoju miasta przemysłowego. Katowice, „Śląsk”.
- [www.wybory2006p.k.w.gov.pl](http://www.wybory2006p.k.w.gov.pl)

Эдуард Дусь, Ельжбета Зузаньска-Жысько

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УСЛУГИ В Г. СОСНОВЦЕ

### Резюме

Рассматривается гастрономическая база в Сосновце — одном из городов силезского региона. Цель анализа — характеристика структуры гастрономических объектов и пространственного их размещения. Основой труда выступают результаты полевых исследований, со-

бранные студентами географии в январе 2009 года. Распознанные точки в числе 274 были разделены на 3 группы: пищевые, дополнительные, гастрономические точки (рис. 2). Самым большим удельным весом (50%) в структуре гастрономического рынка отличаются дополнительные точки (пивные пабы, кафе, кондитерские и ночные клубы). На пищевые точки: рестораны, пиццерии, различные бары и все более популярные фаст-фуды приходится 46% от всех анализируемых объектов (рис. 3). Большого значения не имеют гастрономические пункты. Размещение гастрономических точек на территории г. Сосновца отличается большой дифференциацией и четкой иерархией в городском пространстве (рис. 5 и 6). Важнейшую роль играет центр города и примыкающие к нему территории. На большем расстоянии от центра гастрономическая сеть развита более слабо, несмотря часто на значительную населенность.

Edward Duś, Elżbieta Zuzańska-Żyśko

## GASTRONOMICAL SERVICES IN SOSNOWIEC

### Summary

The article describes gastronomical base in Sosnowiec, one of the Silesian region towns. The purpose of analysis is characterization of gastronomical buildings structure and its special layout. The bases of study are the results of local research collected in January 2009 by the students of geography. The identified objects including 274 gastronomical buildings were divided into 3 groups: feeding, complementary and gastronomical points (fig. 2). The greatest part of 50% in gastronomical market structure belongs to complementary posts which includes beer-houses, pubs, cafes, confectionaries and night clubs. Feeding posts: restaurants, pizzerias, different kinds of bars and more and more popular fast-foods are equal to 46% of gastronomical buildings. (fig 3). Gastronomical points were not of great importance. The layout of gastronomical buildings shows a big variation and visible hierarchy in urban space (fig. 5, 6). The most important is a town centre and nearby areas. Into the farer distance from the centre the gastronomical chain was underdeveloped in spite of considerable population in some cases.